



U M A I

RAMEN SUMIBIYAKI

拉麵・炭火焼



前菜おつまみ

APPETIZER

トマト豆腐サラダ

みずみずしい

もろきゅう

日本青瓜配粒味噌

Cucumber cubes with Moromi miso

\$52



チーズの西京焼き

黄金芝士西京焼

Gratinated Japanese soft cheese with Saikyo miso

\$68

酒盗チーズ

忌廉芝士酒盗

Soft cheese with salted and fermented bonito

\$68

鵜舞サラダ

鵜舞沙律

Umai signature salad
(potato, tuna, egg and mixed greens)

\$88

トマト豆腐サラダ

番茄豆腐沙律

Tomato and tofu salad

\$78



徳島産じゃこサラダ

徳島産沙甸魚苗沙律

Tokushima baby sardine salad

\$88

A4宮崎和牛サラダ

A4宮崎和牛沙律

A4 Miyazaki wagyu salad

\$188

チーズの西京焼き

黄金芝士西京焼

写真はイメージです、サービス料10%を頂きます
圖片只供參考，另加一服務費

Photos are for reference only, All prices are subject to 10% service charge

本店

名物



鰻魚玉子焼

う巻き



フォアグラとウニ茶碗蒸し \$72

鵝肝北海道海膽日式蒸蛋
Steamed egg custard with sea urchin and foie gras

枝豆の塩ゆで \$28

枝豆
Edamame green soy beans

茶碗蒸し \$42

日式蒸蛋
Steamed egg custard

漬物盛り合わせ \$58

漬菜拼盤
Assorted pickles



う巻き \$78

鰻魚玉子焼
Japanese egg rolls with river eel

ゴボウの唐揚げ \$48

香脆牛蒡
Deep fried burdock

明太子だし巻き \$72

博多明太子玉子焼
Japanese egg rolls with Hakata cod fish roe

ホタルイカの沖漬け \$58

螢光魷魚漬
Firefly squid marinated with soy sauce



チーズだし巻き \$58

芝士玉子焼
Japanese egg rolls with cheese

エイヒレの炙り焼き \$68

焼七味魚翅乾
Grilled stingray fin

あさりの酒蒸し \$88

清酒煮蜆
Asari clams steamed with Japanese sake

チーズたこ焼き \$98

芝士八爪魚小丸子
Cheese Takoyaki

徳島産沙旬魚苗沙律

徳島産

じやとサラダ

おすすめ



新鮮刺身

SASHIMI

内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。
予めご了承ください。
本日のお薦め鮮魚はスタッフにお尋ねください。
刺身海産食材會按季節時令或有更改。請向店員查詢。
Menu items are subject to change based on
seasonal availability of ingredients

刺身
居酒屋桶盛り

居酒屋刺身桶 10種



写真はイメージです。サービス料10%を頂きます
圖片只供參考，另加一服務費

Photos are for reference only. All prices are subject to 10% service charge

刺身盛り

刺身居酒屋桶MEGA盛り 15種 \$1288 (人気)
居酒屋刺身桶特上
Deluxe sashimi platter (Mega size)

刺身居酒屋桶盛り 10種 \$888
居酒屋刺身桶10種
Deluxe sashimi platter (10 types)

刺身居酒屋桶盛り 7種 \$698
居酒屋刺身桶7種
Deluxe sashimi platter (7 types)



刺身
7種
大好評だ
居酒屋桶盛り

居酒屋刺身桶

刺身
極新鮮
刺身

鰯 [薄切]
深海池魚 12片
Yellow jack 16 pcs

12切
\$360



甘海老
甜蝦 6隻
Sweet shrimp 6 pcs

6本
\$98

牡丹海老
牡丹蝦 2隻
Botan shrimp 2 pcs

2本
\$108



鮪どか盛り
雜錦吞拿魚
Assorted tuna sashimi

\$358

旬の薄造り
季節薄切
Seasonal fish sashimi

(人気)
時價

サーモン
三文魚 3片
Salmon 3 pcs

3切
\$62

厚焼き玉子
厚焼甜蛋 4件
Japanese sweet egg 4 pcs

4件
\$58



赤貝
赤貝 2隻
Ark shell 2 pcs

2個
\$88



帆立貝
帆立貝 4片
Scallop 4 pcs

4切
\$112



ハマチ
油甘魚 3片
Yellowtail 3 pcs

3切
\$78

當日新鮮

SEAFOOD

時價

時価となりますので、
スタッフまでお尋ねください
時令海鮮價錢以時價計算
請向店員查詢

All seafood are subject to seasonal price
please ask our staff for details

漁 港 直 送

刺身 貝類

真牡蠣

時令真蠔

Seasonal pacific oyster

愛知産みる貝

愛知産白見貝

Aichi geoduck clam

北海道産ほっき貝

北海道北寄貝

Hokkaido surf clam

一本釣り鰯

手釣 池魚【原條】

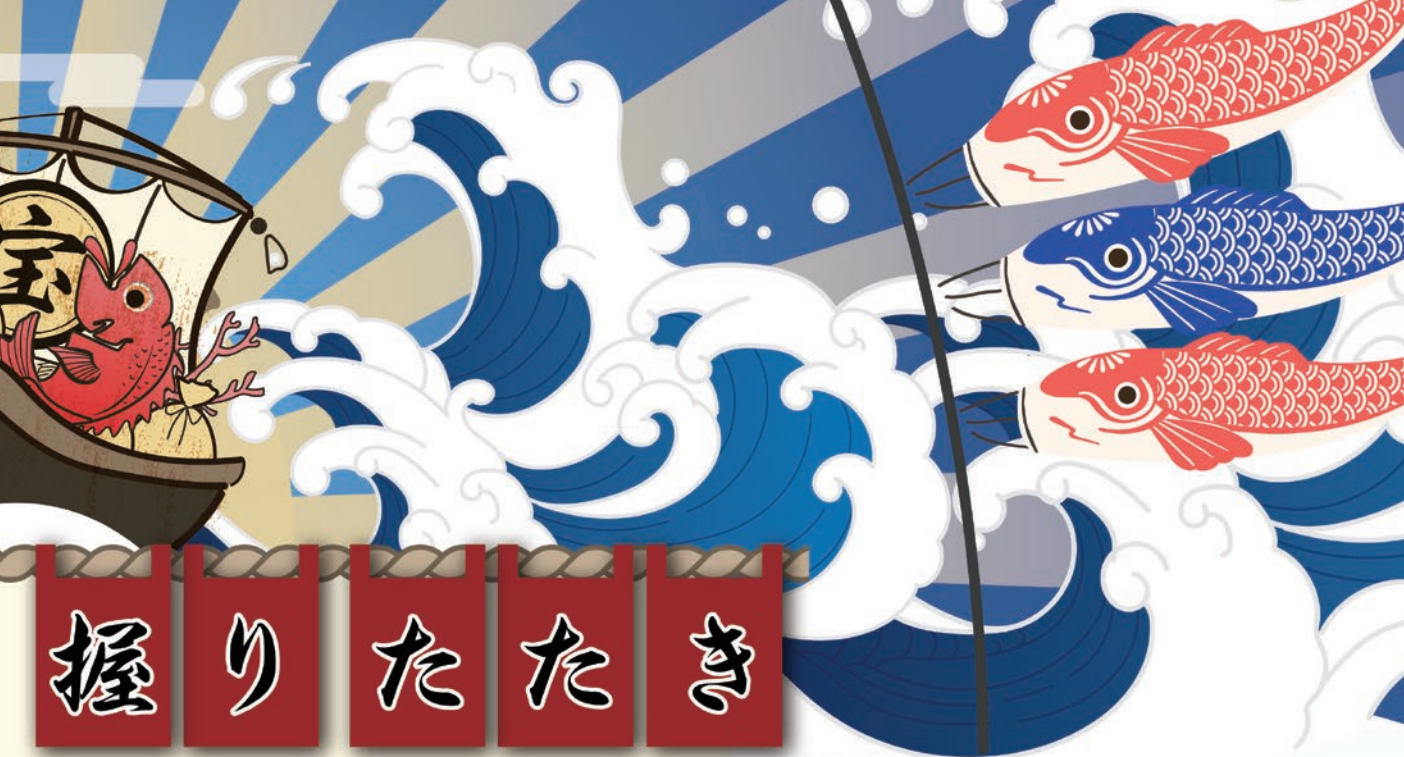
Whole horse mackerel

大漁まつい

毎日新鮮

写真はイメージです。サービス料10%を頂きます
圖片只供參考，另加一服務費

Photos are for reference only. All prices are subject to 10% service charge



握りたたき

愛媛産かつお

愛媛産 本鰹

Ehime skipjack tuna

山口産さわら

山口産 鯖

Yamaguchi Spanish mackerel

三重産カマス

三重産梭子魚

Mie barracuda

静岡産金目鯛

静岡産金目鯛

Shizuoka red bream

内容は季節や仕入れ状況により
変更する場合がございます。
予めご了承ください。
本日のお薦め鮮魚
はスタッフにお尋ねください。

刺身海産食材
會按季節時令或有更改。
請向店員查詢。

All seafood items are subject
to change according to
seasonality and availability



北海道産

ホ

ッ

牛

貝

おい

北海道産北寄貝



本魚有トロの美味

厳選入荷!



寿司
SUSHI

大トロ **人気**
大鰯魚腩
Fatty tuna \$98

中トロ
中鰯魚腩
Medium fatty tuna \$78

鰯赤身
赤身
Lean tuna \$46

紋甲いか
紋甲魷魚
Cuttlefish \$24

甘海老
甜蝦
Sweet shrimp \$42

牡丹海老
牡丹蝦
Botan shrimp \$58

炙りえんがわ \$58
火炙左口魚邊 **人気**
Seared olive flounder

ハマチ \$28
油甘魚
Yellowtail

釣り鰯 \$28
手釣池魚
Horse mackerel

活赤貝 \$42
活赤貝
Ark shell

玉子焼 \$16
甜蛋
Homemade fried egg

鰯鯖 \$38
醋鯖魚
Pickled mackerel

鰻 \$32
鰻魚 **人気**
River eel

鰯鰯 \$38
深海池魚
Yellow jack

稲荷 \$16
腐皮
Inari

帆立貝 \$38
帆立貝
Scallop

サーモン \$24
三文魚
Salmon

炙りサーモン \$28
火炙三文魚
Seared salmon

炙りえんがわ
火炙左口魚邊 **人気**

大好評だ



握り寿司

内容は季節や仕入れ状況により変更する場合がございます。
予めご了承ください。

本日のお薦め鮮魚はスタッフにお尋ねください。
刺身海産食材會按季節時令或有更改。請向店員查詢。

Menu items are subject to change based on
seasonal availability of ingredients



にぎり盛り合わせ

雜錦壽司盛【6款】

Assorted sushi platter

(6 kinds) 6貫 \$198



当家自慢

特上にぎり盛り合わせ

特上雜錦壽司盛【10款】

Assorted deluxe sushi platter

(10 kinds) 10貫 \$498

にぎり盛り合わせ

雜錦壽司盛【10款】

Assorted sushi platter

(10 kinds) 10貫 \$298

軍艦

一貫

1件/1pc



人気

北海道産雲丹

時價

北海道産海膽

Hokkaido sea urchin

イクラ

\$35

三文魚籽

Salmon roe

トビコ

\$25

蟹籽

Flying fish roe

丼 SUSHI RICE BOWL どん



スパイシー葱とろ丼 \$218

辣碎葱吞拿魚腩丼

Spicy minced fatty tuna and spring onion on rice bowl



函館丼
函館丼

Crab meat, crab miso, salmon roe, sea urchin and flying fish roe on rice bowl

\$268



鵜舞さしみ丼

\$378

鵜舞刺身丼

Umai assorted sashimi on rice bowl

絶品

写真はイメージです、サービス料10%を頂きます

圖片只供參考, 另加一服務費

Photos are for reference only, All prices are subject to 10% service charge

卷物

まきもの

ROLLS

スパイシー
トロロール

辣吞拿魚腩卷

人気 鉄火中巻
鮪魚中巻
Tuna thick sushi roll

\$128

海鮮巻
海鮮中巻
Thick sushi roll with assorted sashimi

\$98

鵜舞巻 \$78

鵜舞巻
Umai thick sushi roll
with crabmeat, eel and egg

鵜舞贅沢太巻 \$198

鵜舞豪華太巻
Umai deluxe thick sushi roll with
assorted sashimi

巻物 / 手巻

巻物 / 手巻

人気 海老天ぷらロール
天婦羅蝦巻
Shrimp tempura sushi roll

\$78 / \$48

ソフトシェルクラブロール \$78 / \$48
炸軟殼蟹巻
Soft shell crab sushi roll

人気 焼肉ロール
焼牛肉巻
Grilled wagyu beef sushi roll

\$88 / \$58

人気 スパイシートロロール
辣吞拿魚腩巻
Spicy minced fatty tuna sushi roll

\$98 / \$68

カリフォルニアロール \$68 / \$42
加州巻
California sushi roll

葱トロ巻 \$68 / \$42
碎葱吞拿魚腩巻
Minced fatty tuna and spring onion sushi roll

鰻とアボカドロール \$68 / \$42

鰻魚牛油果巻
Eel and avocado sushi roll

鉄火巻き \$68 / \$52

鐵火巻
Tuna sushi roll

おしんこ巻き \$30 / \$22

咸菜巻
Pickled radish sushi roll

かっぱ巻き \$30 / \$22

青瓜巻
Cucumber sushi roll

納豆巻き \$30 / \$22

納豆巻
Natto sushi roll

串焼

KUSHIYAKI

くしやき



焼き鳥

YAKITORI

砂肝

雞腎

Chicken gizzard

一本 \$30

鶏皮

雞皮

Chicken skin

一本 \$36

ぼんじり

雞尾

Chicken tail

一本 \$36

せせり

雞頸

Chicken neck

一本 \$38

ひざ軟骨

九州華味雞軟骨

Chicken soft bone

一本 \$30

ごねつくね卵黃添え

雞肉棒串配黃金蛋

Chicken meatball with egg yolk dipping

一本 \$38

ネギ間

大蔥雞肉

Chicken with green onions

一本 \$32

三元豚

SANGEN PORK OKINAWA

豚バラ

豬腩肉

Pork belly

一本 \$34

豚えのき巻

金菇豚肉卷

Golden mushroom pork roll

一本 \$40

豚ねき巻

小蔥豚肉卷

Pork roll with shallots

一本 \$40

その他

OTHERS

ししやも

多春魚

Capelin

一本 \$18

とうもろこし

甜粟米

Sweet corn

一本 \$24

大分産白葱

九州大分白京葱

Grilled Oita Japanese leek

一本 \$30

じつへ

じつへ

焼物

GRILLED

やきもの

大盛り

宮崎和牛

朴葉味噌焼き

朴葉味噌焼

宮崎和牛朴葉味噌焼き \$368
朴葉味噌焼宮崎和牛
Grilled Miyazaki beef with miso paste on magnolia leaf

阿波尾鶏手羽先【1本】 \$42
阿波尾鶏雞翼【1隻】
Awaodori chicken wings (1 pc)

博多茄子田楽焼き \$78
博多田楽焼茄子
Eggplant gratinated with Dengaku miso

豆腐田楽 \$78
豆腐田楽焼
Grilled tofu with Dengaku miso sauce

阿波尾鶏
手羽先

阿波尾鶏雞翼



蒲焼鹿兒島鰻魚

鰻の蒲焼き

鰻の蒲焼き \$228
蒲焼鹿兒島鰻魚
Grilled eel in Kabayaki style

銀鱈西京焼き \$178
銀鱈魚西京焼
Grilled cod fish with saikyo miso

サーモン西京焼き \$158
三文魚西京焼
Grilled salmon with saikyo miso

博多一口焼き餃子【8つ】 \$55
博多一口餃子【8隻】
Grilled Hakata one bite dumplings (8pcs)

爐端焼

らばたやき
ROBATAYAKI

北海道産

喜知次

塩焼き

北海道喜知次



 北海道産喜知次塩焼き
北海道喜知次
Grilled Hokkaido kinki

時價

徳島県産鯖一夜干し
鹽焼徳島鯖魚一夜干
Grilled overnight dried mackerel

\$118

 マグロほほ肉の
ステーキ和風ソース
焼吞拿魚面頬
Grilled tuna cheek

\$238

山口県産フグ味醂干し
焼雞泡魚乾
Grilled mirin marinated puffer fish

\$98

サザエの壺焼き
榮螺壺焼
Shell-grilled horned turban

時價

博多炙り明太子
炙焼博多明太子
Grilled Mentaiko cod fish roe

\$98

サザエの
壺焼き

榮螺壺焼

築地直送薩摩揚げ
築地直送炸魚餅
Grilled Tsukiji fish cake

\$55

静岡産たたみいわし
焼静岡沙旬魚苗薄脆
Baby sardine crackers

\$68



大漁



写真はイメージです、サービス料10%を頂きます
圖片只供參考, 另加一服務費
Photos are for reference only, All prices are subject to 10% service charge

本日の日本直送の海鮮、野菜がございます。スタッフまでお尋ねください。
我們每天均有由日本直送的時令海產及野菜・歡迎向店員查詢
Please ask our staff for daily seasonal seafood and vegetables options

 鹿兒島和牛
リブコースたたき
鹿兒島半生熟和牛肋眼
Oyster blade steak of Kagoshima wagyu

\$298

豪州和牛焼肉
澳洲和牛焼
Rib of steak Australian wagyu

\$198

特上厚切り牛タン
鹽焼特上牛舌
Grilled ox tongue with salt

\$108

宮崎産焼ベーコン
焼九州宮崎煙肉
Grilled Miyazaki bacon

\$118

 雲仙ハム
雲仙火腿
Grilled UNZEN Ham

\$68

 鹿兒島産豚バラ味噌漬け \$128
鹿兒島味噌五花豚肉
Grilled Kagoshima pork belly marinated with miso

厚揚げ豆腐

焼厚揚げ豆腐

鹿兒島和牛
リブコースたたき
鹿兒島半生熟和牛肋眼



マグロほほ肉の
ステーキ
焼吞拿魚面頰
和風ソース

宮崎産ソーセージ焼き \$88
焼九州宮崎煙燻香腸
Grilled Miyazaki smoked sausage

 徳島産阿波尾鶏もも塩焼き \$168
鹽焼阿波尾雞脾肉
Salt grilled Awaodori chicken thigh

厚揚げ豆腐 \$78
焼厚揚げ豆腐
Grilled thick deep fried tofu

高知産ししとう \$48
高知小青椒
Grilled petit green peppers

青森産長芋 \$48
青森山芋
Grilled Aomori yam

静岡産舞茸 \$48
静岡舞茸
Grilled Shizuoka maitake mushrooms

磯辺焼き餅 \$36
焼紫菜年糕
Isobe grilled rice cake



広島牡蠣とチーズ
春巻

広島牡蠣フライ【4個】

\$88

吉列廣島蠣【4隻】

Deep fried Hiroshima oysters (4 pcs)



広島牡蠣とチーズの春巻き

\$108

芝士廣島蠣春巻

Deep fried Hiroshima oyster spring roll with cheese

三元豚カツ

\$198

吉列三元豚

Sanyuan pork chop cutlet



富山湾産白海老の唐揚げ

\$88

香炸富山白蝦

Deep fried Toyama Bay white shrimps

土佐豆腐

\$78

土佐豆腐

Bonito flakes deep fried tofu

サクッとジューシー!

広島牡蠣
フライ

吉列廣島蠣

天ぷら

おすすめ

天婦羅精選

Tempura



天ぷら
鰻
TEMPURA

車海老
日本車海老
Live Japanese
Kuruma shrimp

一本 \$138

海老
海老
Shrimp

一本 \$58

あわび
活鮑魚
Live abalone

時價

海老かき揚げ
蝦餅
Shrimp cake

\$80

いか明太子
魷魚明太子
Squid Mentaiko

\$50

海老真丈
紫蘇蝦膠
Shrimp paste with shiso

三 \$58

カマンベールチーズ
金文畢芝士
Camembert cheese

\$40

野菜天ぷら盛り
野菜天盛
Assorted vegetables tempura

\$118

キス
沙錐
Sillago

一本 \$98



いか明太子

魷魚明太子

天井 (8品)
天婦羅井 (8品)
Tempura rice bowl set (8 types)

\$288

小天井 (5品)
小天婦羅井 (5品)
Mini tempura rice bowl set (5 types)

\$188

海老かき揚げ井
蝦餅飯
Shrimp cake rice bowl

\$128

鍋物なべもの

NABE

九州和牛すき焼き

\$188

九州和牛壽喜焼鍋

Kyushu Wagyu Sukiyaki

大阪風湯豆腐と三元豚

\$118

大阪風湯豆腐三元豚鍋

Sangen pork and tofu nabe

真鯛のスープ鍋

\$168

濃厚鯛魚湯鍋

Sea bream soup nabe



湯物スープ

SOUP

味噌汁

\$26

麵豉湯

Miso soup

築地魚の濃厚スープ

\$68

築地白魚濃湯

Tsukiji milky white fish soup



松茸土瓶蒸し

\$118

松茸土瓶蒸茶壺湯

Steamed Matsutake soup in teapot



北海道産松葉蟹

サーモンとイクラ

\$148

三文魚及三文魚籽

Salmon & salmon roe kamameshi

阿波尾鶏

\$148

阿波尾雞

Awaodori chicken kamameshi

牛肉

\$148

牛肉

Beef kamameshi



北海道産松葉蟹

\$248

北海道産松葉蟹

Snow crab kamameshi



鶴舞釜飯

\$248

【雲丹，蟹，帆立貝，サーモン，イクラ】

鶴舞

【海膽，蟹，帶子，三文魚，三文魚籽】

Umai special kamameshi

(Sea urchin, crab, scallop, salmon, salmon roe)



鰻の蒲焼き

\$178

蒲焼鰻魚

Kabayaki eel kamameshi



釜飯は炊き上がりまではお時間35分程度

釜飯製作需時35分鐘 35 mins required for preparation

使用北海道特A米【美夢人】・嚴選使用日本最優質食材



写真はイメージです。サービス料10%を頂きます

圖片只供參考，另加一服務費

Photos are for reference only, All prices are subject to 10% service charge

主食

しよくじ・めん

NOODLES/RICE

茶漬飯【明太子】

茶漬け



鰻の蒲焼き丼【味噌汁付】 \$178
 蒲焼鰻魚丼【附麵豉湯】
 Grilled eel on rice bowl served with miso soup

稲庭うどん【温/冷】 \$80
 稲庭烏冬【熱/冷】
 Inaniwa udon (hot/ cold)

カツ丼【味噌汁付】 \$148
 滑蛋三元豚豬扒丼【附麵豉湯】
 Deep fried Sangen pork cutlet
 on rice bowl served with miso soup

茶漬け【明太子/サーモン】 \$65
 茶漬飯【明太子/三文魚】
 Cod fish roe/ salmon chazuke rice served
 with Japanese broth

きつねうどん \$78
 雜菇油豆腐烏冬
 Mixed mushrooms and deep dried
 tofu udon in soup

焼きおにぎり【醤油】 \$38
 日式醬油燒飯糰
 Japanese rice ball grilled with deluxe soy sauce

博多牛肉うどん \$112
 博多牛肉湯烏冬
 Hakata style udon with beef in soup

昆布おにぎり \$38
 日式昆布飯糰
 Rice ball with preserved kelp

福岡ぶっかけおろし蕎麦 \$80
 福岡特色凍蕎麥麵
 Fukuoka style chilled buckwheat
 soba noodles

梅おにぎり \$38
 日式梅子飯糰
 Rice ball with preserved plum



博多牛肉湯烏冬

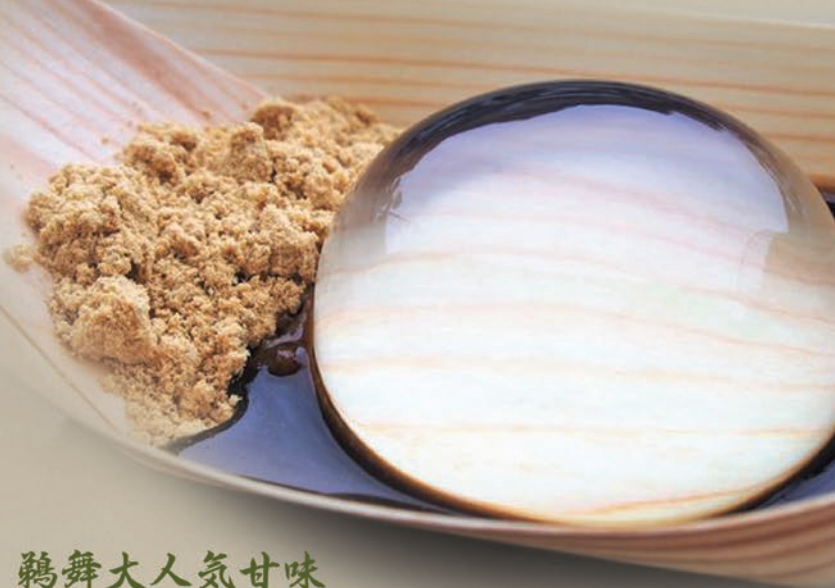


滑蛋三元豚豬扒丼

一番人気!!

我們有季節限定甜品供應，請向職員查詢
限定甘味につきましては，スタッフまでお尋ね下さい。

かんみ 甜品 DESSERT



鵜舞大人気甘味
HOTTEST DESSERT



水信玄餅

\$48

水信玄餅

1968年山梨県の金精軒株式
会社にて発売，寒天で固めた水を黒蜜と
きなこと共に。

MizuShingen mochi

抹茶プリン

\$48

綠茶布甸

京都宇治産の抹茶使用
Greentea pudding

わらび餅

\$48

拌蕨餅

1642年静岡県掛川発祥
Warabi mochi

本日のアイスクリーム

\$28

是日雪糕

Ice cream

抹茶プリン

綠茶布甸